

meilleur, et dans des proportions qui n'offrent aucun des inconvénients que j'ai signalés.

Dans les années où le froment s'élève à un prix excessif, on peut mêler un pain des pommes de terre, qui souvent sont abondantes quand les céréales manquent ; c'est ce qui arrive dans les années pluvieuses, où le blé verse et dépérit. Je donnerai plus loin un moyen simple d'ajouter des pommes de terre au pain sans le détériorer et même sans en altérer le goût. Il y a sans doute des moyens plus parfaits que celui que j'indiquerai, mais sa simplicité et sa facilité peuvent le rendre préférable. On peut aussi employer avec avantage du riz à cet usage ; j'en donnerai également le procédé.

Dans certains pays on fait le pain avec du froment pur, dans d'autres on y mélange le seigle en proportions plus ou moins considérables, dans d'autres encore on y ajoute de l'orge d'hiver ou de printemps, ou du maïs, ou du sarrasin. Je pense qu'il est préférable de faire consommer le maïs et le sarrasin de toute autre manière ; ils rendent le pain lourd et indigeste et d'une fabrication difficile.

LA MOUTURE DU BLE.

Il est important de nettoyer le grain avant de le mettre au moulin ; si l'on réunit plusieurs espèces de grains, il faut les faire cribler séparément, parce que, n'étant pas de la même grosseur, ils se nettoieraient mal ou donneraient un déchet considérable.

Le choix du meunier est une des conditions importantes de la bonne qualité et du plus ou moins de rendement du pain qu'on obtient du grain soumis à la mouture, car de la perfection de son moulin et de sa probité dépendent en partie l'une et l'autre. On doit mettre tous ses soins à se servir d'un honnête meunier ; il y a peu de moyens de s'assurer s'il n'abuse pas de la confiance qu'on est obligé de mettre en lui, et s'il ne prend pas pour son droit de mouture plus de grain qu'il ne lui en revient ; il peut aussi changer le bon blé pour du mauvais. Le moyen le plus sûr est de peser le grain avant de le donner au meunier et d'en peser les produits après la mouture ; encore reste-t-il au meunier plusieurs moyens d'ajouter au poids de la farine : il lui suffit pour cela de l'humecter.

Aujourd'hui l'art de la meunerie s'est beaucoup perfectionné, et cette perfection s'est étendue même sur les moulins de peu d'importance. Il y a avantage, à mon avis, à faire moudre par un moulin perfec-

tionné, qui blute, et où le prix de la mouture se paye en argent, et non en nature. Le blutage fait par le moulin est plus parfait et plus régulier que le blutage fait à la main, soit au tamis, soit au blutoir ; de plus, le temps employé à cette opération est perdu, puisque le meunier le fait faire sans frais.

Il est convenable de donner une certaine quantité de blé à moudre à la fois ; la farine, lorsqu'elle est fraîchement moulue, produit moins de pain et un pain de moins bonne qualité.

CONSERVATION DE LA FARINE.

Il convient aussi d'avoir une grande boîte à farine qui soit bien close et fermée par un couvercle mobile au moyen de charnières ; cette boîte, séparée en deux compartiments, doit être à l'abri de l'humidité et des invasions des souris. On peut la garnir intérieurement de papier collé sur les parois. Dans une case se trouve la farine en consommation, dans l'autre celle qui arrive du moulin. Ce moyen de conservation est préférable à tous les autres. On peut aussi conserver la farine dans des barils peu profonds, également garnis de papier. Il faut poser la boîte ou les barils sur de petits chantiers, pour que l'air puisse circuler dessous, et les placer dans un lieu qui ne soit ni humide, ni trop exposé à la chaleur. La farine doit, autant que possible, être déposée dans une pièce fermant à clef.

Je ne m'occuperai pas de la conservation de grains, cet objet n'étant pas ordinairement du ressort de la maîtresse de la maison ; cependant je l'engagerai à veiller à ce que les grains soient placés dans un lieu sec et remués au moins tous les mois.

LA HUCHE.

Le pétrin, doit être tenu dans un état de propreté parfaite ; à cet effet, on doit, chaque fois qu'on a pétri, racler avec le plus grand soin toutes les parties de pâte qui y sont restées. Il doit fermer exactement, être en bois de force convenable, et former un carré long, plus étroit du fond que de l'ouverture. On doit avoir un ou deux coupe-pâte en fer étamé, ou en cuivre également étamé, suivant l'usage du pays. Il serait convenable aussi d'avoir une couverture en grosse toile, garnie intérieurement de laine et piquée, qui servirait exclusivement à couvrir la pâte l'hiver, pour la faire lever.

De la manière de fabriquer le pain dépend en grande partie sa qualité ; du pain